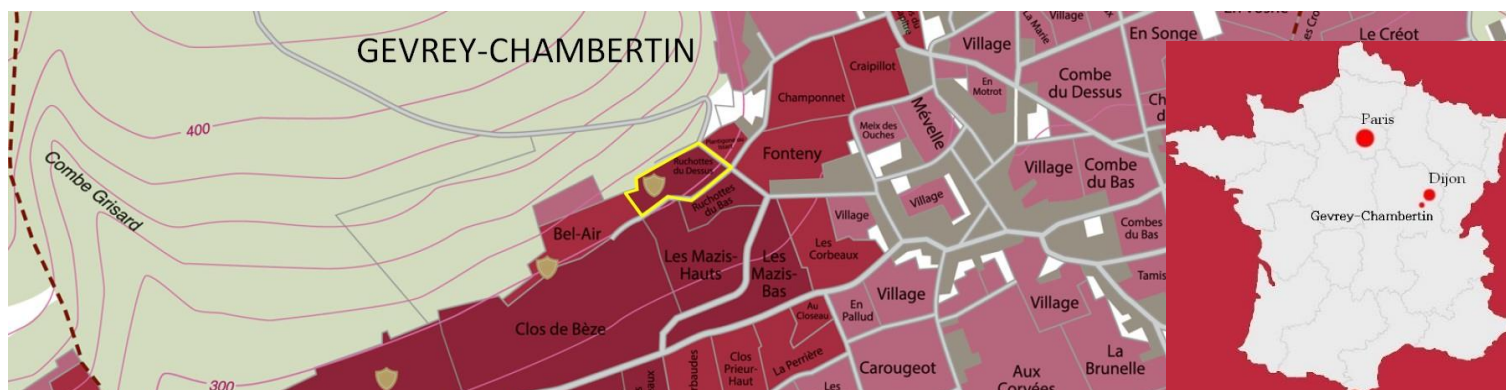


# FICHE CLIMAT

RUCHOTTES-CHAMBERTIN GRAND CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



## CLIMAT

La parcelle exploitée par le Château de Marsannay est la plus méridionale de l'appellation.

Nom du climat : Ruchottes du Dessus

Superficie exploitée par le domaine : 9.8 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : Mince couche de marne rouge sur un terrain très caillouteux et peu profond

Exposition : Sud/Est

Localisation : haut de coteau

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

## DEGUSTATION

Le nez est dominé par des arômes de fruits des bois, de sous-bois avec une pointe épicée. La bouche est un modèle d'équilibre avec une belle longueur et un trame soyeuse où le velouté et le gras l'emporte sur la puissance.

*Température de service* entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

*À consommer* dès à présent et jusqu'à 25 ans

